

10/524200

PCT/CN02/00652

证 明

REC'D 07 NOV 2002

WIPO

本证明之附件是向本局提交的下列专利申请副本

申 请 日： 2002 08 14

申 请 号： 02 1 28810.0

申 请 类 别： 发明

发明创造名称： 含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿及制作方法

申 请 人： 王山

发明人或设计人： 王山

**PRIORITY
DOCUMENT**
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)



中华人民共和国
国家知识产权局局长

王景川

2002 年 9 月 20 日

4

权 利 要 求 书

1. 一种含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿,其特征是利用切碎的头足类水生动物肉作为粘结剂与鱼肉混合作为主料,再配以调味辅料后用常规方法制成含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿,其中头足类水生动物肉占总重量的 8-95%。

2. 如权利要求 1 所述的含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿,其中所述头足类水生动物肉占总重量的 30-50%。

3. 如权利要求 1 或 2 所述的含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿,其中所述头足类水生动物包括鱿鱼、金乌鲷、日本枪乌鲷、曼氏无针乌鲷、拟乌鲷、长枪乌鲷、长蛸、短蛸和真蛸。

4. 如权利要求 1 或 2 所述的含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿,其中所述头足类水生动物肉的处理方法是选用一定数量的头足类水生动物肉先进行粗加工,去除不可食部分,然后将可食部分制成所需的长度 2-100 毫米、厚度 2-40 毫米、宽为 2-100 毫米的块、条、片或颗粒形,再用适量的调味品腌制 2-48 小时。

5. 如权利要求 1 或 2 所述的含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿,其中所述鱼肉是鱼糜或鱼块。

6. 如权利要求 5 所述的含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿,其中所述鱼块的制作方法:选用一定数量的鱼先进行粗加工,去头、去脏、去鳞,然后将鱼用适量的盐进行盐渍或用调味品腌制,将盐渍或腌制好的鱼肉置于阴凉通风处风干 24 小时或烘干,将风干或烘干后的鱼于笼蒸 15-30 分钟,待冷却后去除骨刺和杂物,将获取的鱼肉做成所需的长度 2-100 毫米、厚度 2-40 毫米、宽为 2-100 毫米的块、条、片形即可。

7. 如权利要求 5 所述的含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿,其中所述鱼块的制作方法:将鱼先进行粗加工,去头、去脏、去鳞,再用水、盐和香辛料腌制 0.5-12 小时,蒸煮后去掉不可食部分,制成所需的长度 2-100 毫米、厚度 2-40 毫米、宽为 2-100 毫米的块、条、片形即可。

8. 如权利要求 6 或 7 所述的含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿,其中所述鱼块可以是生、熟、熏和/或干制品。

9. 如权利要求 1 或 2 所述的含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿,其中所述辅料的重量比为精盐 0.5-5、酱油 0-8、糖 1-5、大豆蛋白或淀粉 0-8、卡拉胶 1-5、香辛料 0.01-5、增稠剂 0.01-5。

10. 如权利要求 1 或 2 所述含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿的制作方法,其特征在于:选用一定数量的头足类水生动物肉先进行粗加工,去除不可食部分,然后将可食部分

制成所需的长度 2-100 毫米、厚度 2-40 毫米、宽为 2-100 毫米的块、条、片或颗粒状，再用适量的调味品腌制 2-48 小时；然后将处理好的头足类水生动物肉和鱼肉混合，其中头足类水生动物肉占总重量的 8-95%；并按照常规技术根据不同口味的需求添加作为辅料，将原料混合均匀，用真空灌装机灌装于模拟肠衣内，将两端用 U 形卡或长城卡结扎密封，在热水蒸煮槽或高压杀菌釜中杀菌煮熟，经冷却沥干后，即成本发明产品含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿。

含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿及制作方法

技术领域

本发明涉及一种用百分之百水生动物制作的含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿及其制备方法，技术领域属于水产品处理。

背景技术

水生动物肉是营养价值很高，味道极鲜美，深受人们喜爱的食品。特别是现在，多吃水产品，少吃畜禽肉，已逐渐成为一种消费时尚。传统的水产品加工方法有腌制、熏制、制罐头等，或进行冷冻运输以满足无水产品地区人们的需要。近年来，用水生动物肉生产火腿肠或西式火腿的技术得到了很大的发展，这在一定程度上满足了人们的需要，但是现在市场出售的各类水生动物肉火腿肠或西式火腿，都是采用将水生动物肉斩碎或擂溃后与淀粉和畜禽肉混合，然后再以制火腿肠或西式火腿的常规工艺来生产水生动物肉火腿肠或西式火腿，这种方法的缺陷是：水生动物肉自身香味不明显，而且仍然无法摆脱口感干涩、弹性差、口味单一等问题，人们在咀嚼时仍无法感觉到水生动物肉在火腿肠或西式火腿中的存在。同时添加部分畜禽肉，增加了其脂肪及胆固醇的含量。

发明内容

本发明的一个目的：是用独特的工艺和科学的配方，充分利用头足类水生动物肉粘接性强的特点，较好地克服了因为水生动物肉纤维短，水分大而不易加工成形的缺点，同时在制作过程中用头足类水生动物肉替代了原来以鱼肉糜为原料的火腿肠或西式火腿中的畜禽肉，找到了水产品加工和传统肉制品加工的结合点。同时又摆脱了传统的以添加畜禽肉作为粘结剂制造的水生动物肉火腿肠或西式火腿的方法，生产出既方便好吃、好看、又营养丰富味道纯正的百分之百的含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿。其应用的范围大，原料来源广，为水产品加工开辟了一条新途径。

本发明的另一个目的：是通过在制作过程中采用成形水生动物为原料和低温蒸煮工艺，在火腿肠或西式火腿中最大限度地保持水生动物原有的营养和风味，比市场上现有的以鱼类肉糜和畜禽肉为原料制成的水生动物肉火腿肠或西式火腿的鲜香味更浓郁，口感更好。使水生动物肉火腿肠或西式火腿成为既好吃、又看得见水生动物肉的真实意义上的百分之百的含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿。

为了实现上述目的，本发明的技术方案如下：

含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿的技术方案如下：利用切碎的头足类水生动物

肉作为粘结剂与鱼肉混合作为主料，再配以调味辅料后用常规方法制成含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿，其中头足类水生动物肉占总重量的 8-95%，优选 25-60%，更优选 30-50%；头足类水生动物包括鱿鱼(*Todarodes pacificus*)、金乌鲷(*Sepia esculenta*)、日本枪乌鲷(*Loligo japonica*)、曼氏无针乌鲷(*Sepiella maindroni*)、长枪乌鲷(*Doryteuthis bleekeri*)、拟乌鲷(*Sepioteuthis lessoniana*)、长蛸(*Octopus variabilis*)、短蛸(*Octopus ochellatus*)和真蛸(*Octopus vulgaris*)。

上述头足类水生动物的处理方法是选用一定数量的头足类水生动物肉先进行粗加工，去除不可食部分，然后将可食部分制成所需的长度 2-100 毫米、厚度 2-40 毫米、宽为 2-100 毫米的块、条、片或颗粒形，再用适量的调味品腌制 2-48 小时，腌制所需的调味品可包括酱油、香辛料、五香粉、辣椒粉等。

上述含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿的制作方法为将处理好的头足类水生动物肉和鱼肉混合，并按照常规技术根据不同口味的需求添加作为辅料，辅料的重量比可以为：酱油 0-8、精盐 0.5-5、糖 1-10、大豆蛋白或淀粉 0-8、卡拉胶 1-5、香辛料 0.01-5，将上述原料混合均匀，用真空灌装机灌装于模拟肠衣内，将两端用 U 形卡或长城卡结扎密封，在热水蒸煮槽或高压杀菌釜中杀菌煮熟，经冷却沥干后，即成本发明产品含鱼肉的纯水生动物肉火腿肠或西式火腿。

上述鱼肉可以是鱼糜或鱼块，其中鱼糜按照常规方法加工；其中鱼块的制作方法是：选用一定数量的鱼先进行粗加工，去头、去脏、去鳞，然后将鱼用适量的盐进行盐渍或用调味品腌制，将盐渍或腌制好的鱼肉置于阴凉通风处风干 24 小时或烘干，将风干或烘干后的鱼于笼蒸 15-30 分钟，待冷却后去除骨刺和杂物，将获取的鱼肉做成所需的长度 2-100 毫米、厚度 2-40 毫米、宽为 2-100 毫米的块、条、片形即可。

鱼块处理还可以按照如下方法处理，将鱼用水、盐和香辛料腌制 0.5-12 小时，蒸煮后去掉不可食部分，制成所需的长度 2-100 毫米、厚度 2-40 毫米、宽为 2-100 毫米的块、条、片形即可。

鱼块可以是生、熟、熏和/或干制品；鱼块的形状可以是整块、条状、片状；鱼块的大小为长度 2-100 毫米、厚度 2-40 毫米、宽为 2-100 毫米。

本发明产品的有益效果如下：

最大限度地保持了各种水生动物肉的营养和原有风味，比市场现有的以鱼糜和畜禽肉为原料制成的水生动物肉火腿肠或西式火腿，鲜香味更浓郁、口感更好、营养更丰富。使水生动物肉火腿肠或西式火腿成为了既好吃，又看得见水生动物的真正意义上的百分之百的纯水生动物火腿肠或西式火腿，填补了市场的空白。

较好地克服了因水生动物肉纤维短，水份大而不易加工成形的缺憾，适用范围大，原料来源广，为水产品深加工开辟了一条新途径。

将水生动物肉味道鲜美、营养价值高和传统火腿肠或西式火腿易于保存携带，食用方便，风味独特的特点有机地结合在一起，为社会提供了一种新的方便食品。而且因采用不同配方可具有的不同风味，又能满足消费者的不同需求。同时也解决了部分消费者既爱吃水生动物肉又不善烹调的难题。

具体实施方式

下面利用实施例对本发明作进一步说明：

实施例 1：

选带鱼成形鱼肉 60 千克、鱿鱼 40 千克，加工成 2-100 毫米的块，盐 2.7 千克、糖 2 千克、大豆蛋白 6 千克、香辛料 0.2 千克、料酒 1 千克。混合均匀，用真空灌装机灌装于模拟肠衣内，将两端用 U 形卡或长城卡结扎密封，在热水蒸煮槽或高压杀菌釜中杀菌煮熟，经冷却沥干后，即成本发明产品鱼肉火腿肠。

实施例 2：

选鲳鱼成形鱼肉 70 千克、鱿鱼 30 千克，加工成 2-100 毫米的块，盐 2.7 千克、糖 2 千克、大豆蛋白 6 千克、香辛料 0.2 千克、料酒 1 千克。混合均匀，用真空灌装机灌装于模拟肠衣内，将两端用 U 形卡或长城卡结扎密封，在热水蒸煮槽或高压杀菌釜中杀菌煮熟，经冷却沥干后，即成本发明产品鱼肉火腿肠。

实施例 3：

选带鱼成形鱼肉 92 千克、墨鱼 8 千克，加工成 2-100 毫米的块，盐 2.7 千克、糖 2 千克、大豆蛋白 6 千克、香辛料 0.2 千克、料酒 1 千克。混合均匀，用真空灌装机灌装于模拟肠衣内，将两端用 U 形卡或长城卡结扎密封，在热水蒸煮槽或高压杀菌釜中杀菌煮熟，经冷却沥干后，即成本发明产品鱼肉火腿肠。

实施例 4：

选黄鱼成形鱼肉 50 千克，加工成 1-90 毫米的块，长蛸肉块 50 千克，酱油 4 千克，盐 3.5 千克，糖 2.5 千克，料酒 1.5 千克，香辛料 0.5 千克。将上述原料混合均匀，用真空灌装机灌装于模拟肠衣内，将两端结扎密封，在热水蒸煮槽杀菌煮熟，经冷却沥干后，即成本发明产品鱼肉西式火腿。

实施例 5：

选黄鱼成形鱼肉 5 千克，加工成 1-90 毫米的块，鱿鱼肉块 95 千克，酱油 4 千克，盐 3.5 千克，糖 2.5 千克，料酒 1.5 千克，香辛料 0.5 千克。将上述原料混合均匀，用真空灌装机灌装于模拟肠衣内，将两端用 U 形卡或长城卡结扎密封，在热水蒸煮槽或高压杀菌釜中杀菌煮熟，经冷却沥干后，即成本发明产品鱼肉火腿肠。